MENU

ROYAL TANDOORI

INDISCHES RESTAURANT

DAILY OPEN TIME 11:30AM-10:30PM

St.-Bernhard-Straße 22, 56070, Koblenz

+491729794069

Suppen

1. Dal-Suppen *(Indische Linsensuppe / Indian lentil soup)*	€ 4,40
2. Chicken-Suppen *(Indische Hühnerfleischsuppe / Indian chicken soup)*	€ 4,90
3. Sabzi-Suppen *(Indische Gemüsesuppe / Indian vegetable soup)*	€ 4,50
4. Tomaten-Suppen *(Indische Tomaten suppe / Indian tomato soup)*	€ 4,40

Frische knackige Salate

5. Saison Salat *(Gemischter Salat mit Frenchdressing, auf Wunsch auch mit Essig und Öl /Mixed salad with french dressing or, if prefered, with oil and vinegar)*	€ 5,50
6. Royal Salat *(Gemischter Salat mit Hänchenfleich, Ananas, Käse und Mais /Mixed salad with chichen, pineapple, cheese and corn)*	€ 10,00

Kalte Vorspeisen | Cold Starters

7. Channa Chat — € 5,50
(Indische Kichererbsen mit Gewürzen, Zwiebeln und Tomaten in Tamarinde Sauce / Indian garbanzo beans with spices, onions and tomatoes in tamarind sauce)

8. Chicken Chat — € 6,50
(Indischer Hühnerfleischsalat / Indian chicken salad)

Warme Vorspeisen

Alle Vorspeisen werden mit 3 verschiedenen schmackhaften Dips serviert.
Alle Pakoras werden in Kichererbsenmehl gewendet und frittiert. /
All warm appetizers will be served with 3 different dips. Pakoras dipped in chickpeas batter and deep fried.

9. Pappad — € 3,00
(2 Stück Linsenwaffeln mit 3 verschiedenen schmackhaften Saucen / 2 pieces of lentils wafers with 3 different tasty sauces)

10. Vegetable-Pakora — € 4,90
(Frisches gemischtes Gemüse / Fresh mixed vegetables)

11. Samosa — € 4,90
(2 Pastetchen mit frischem Gemüse gefüllt / 2 pastries filled with fresh vegetables)

12. Chicken-Pakora — € 6,40
(Zartes Hühnerfleisch / Tender chicken)

13. Paneer-Pakora — € 5,50
(Frischer hausgemachter Käse / Fresh homemade cheese)

14. Fisch-Pakora — € 7,90
(Zartes Fischfilet kräftig gewürzt, pikant / Tender fish filet spicy)

15. Chicken Wings — € 5,90
(Frittierte Hühnerflügel, nach indischer Art / Deep fried chicken wings, in the Indian tradition)

Royal Grills

Tandoor heißt in Indien ein fassförmiger Lehmofen, der mit Holzkohle beheizt wird. Diese indischen Köstlichkeiten werden immer mariniert, was dem Fleisch verschiedene Farben verleiht. / Tandoor is an indian clayoven which is heated with charcoal. These Indian delicious dishes are always marinated, which gives the meat different colours.

16. Tandoori-Chicken — € 16,40
(Hähnchen mariniert nach einem berühmtem nordindischen Rezept / Half a chicken marinated in an exquisit North Indian tradition)

17. Chicken Tikka — € 16,40
(Zarte marinierte Hühnerfleischstücke, gegrillt / Marinated filet of chicken, grilled)

18. Botti Kebab — € 19,50
(Zartes mariniertes Hänchenfilet vom Spieß / Tender marinated filet of roasted chicken on a skewer)

19. Lamm Seekh Kebab — € 13,50
(Frisch gehacktes Lammfleisch gegrillt, zubereitet mit Knoblauch, Tomaten, Ingwer und Koriander / Fresh chopped lamb grilled with garlic, tomatoes, ginger, coriander)

Zu allen Tandoori-Gerichten servieren wir ofenfrisches Nan, frisches Gemüse und würzige Saucen.
All Tandoori dishes are served with nan fresh from the oven, fresh vegetables and spicy sauces.

Royal Grills

20. Paneer Tikka Vegetarier — € 13,50
(Hausgemachter Käse, Blumenkohl, Tomaten, Zwiebeln, Zucchini, Auberginen und Paprika am Spieß gegrillt / Homemade cheese, cauliflower, tomatoes, onions, zucchini, courgettes, eggplant and capsicum grilled on a pic)

21. Fisch Tikka — € 16,90
(Frisches Seelachsfilet in Joghurt und Gewürzen eingelegt, knusprig gegrillt / Coalfishfilet marinated in yogurt and spices, grilled cripsy)

22. Jheenga Tandoori — € 21,90
(Riesengarnelen ohne Schale in Joghurt und Gewürzen eingelegt knusprig gegrillt / King prawns peeled marinated in yogurt and spices, grilled)

23. Royal Grill-Platte — € 20,90
(Etwas von allen Tandoori-Köstlichkeiten / The various Tandoori specialities combined)

Zu allen Tandoori-Gerichten servieren wir ofenfrisches Nan, frisches Gemüse und würzige Saucen.
All Tandoori dishes are served with nan fresh from the oven, fresh vegetables and spicy sauces.

Chicken-Spezialitäten

24. Chicken Curry *(Zartes Hühnerfleisch in kräftiger Currysoße / Tender chicken in a flavoured currysauce)*	€ 14,40
25. Chicken Tikka Masala *(Zartes gegrilltes Hühnerfleischzubereitet in spezieller Masalasoße / Grilled chicken in a special Masalasauce)*	€ 15,40
26. Butter Chicken *(Zartes Hühnerfleisch aus dem Lehmofen in Butter-Tomaten-Sauce / Tender chicken from clay oven in a butter tomatoe sauce*	€ 15,40
27. Chicken Tikka Jalfrezi *(Hühnerfleisch ohne Knochen, mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, grünem Chili, scharf /Spicy boneless chicken meat with capsicum, onions, tomatoes, green chili, hot)*	€ 15,40
28. Mango Chicken *(Zartes Hühnerfleisch in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce / Tender chicken in mango-saffron-cashew sauce)*	€ 15,40

Zu allen Gerichten servieren wir besten Safran-Basmati-Reis.
All dishes are served with high-quality saffron Basmati rice.

Chicken-Spezialitäten

118. Chicken Madras — € 15,40
(Hähnchenbrustfilet in Kokos-Sauce mit Zwiebeln, Ingwer, Tomaten und rotem Chili – sehr scharf / Boneless chicken in coconut sauce with onions,ginger, tomatoes and red chili – very hot)

119. Chicken Sabzi — € 15,40
(Zartes Hühnchenfleisch mit verschiedenem Gemüse in Currysoße / Tender chicken with a various from fresh vegetables in a currysauce)

120. Chicken Korma — € 15,40
(Zartes Hühnchenfleisch mit getrockneten Früchten in Kokosmilch-Joghurt-Safransoße / Tender chicken with dried fruits in coconutmilk-yoghurt-saffronsauce)

Zu allen Gerichten servieren wir besten Safran-Basmati-Reis.
All dishes are served with high-quality saffron Basmati rice.

Lamm-Spezialitäten

29. Lamm Josh — € 16,40
(Zartes Lammfleisch in Rogan-Curry-Sauce / Tender lamb in Rogan curry sauce)

30. Lamm Palak — € 16,40
(Gebratenes Lammfleisch mit indischem Spinat nach berühmter nordindischer Art / Tender lamb with indian spinach in the North Indian tradition)

31. Lamm Vindaloo — € 16,40
(Zartes Lammfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa, sehr scharf / Tender lamb in the hot spicy Goa tradition)

32. Lamm Curry — € 16,80
(Gebratenes Lammfleisch in Curry-Sauce, in der Pfanne serviert / Tender lamb in curry sauce served in the pan)

33. Lamm Masala — € 17,50
(Tandoori Lammfilet in Masala-Sauce / Tender lamb in Masala Sauce)

Zu allen Gerichten servieren wir besten Safran-Basmati-Reis.
All dishes are served with high-quality saffron Basmati rice.

Beef-Spezialitäten

34. Beef Curry *(Zartes Rindfleisch in Currysauce / Tender beef in curry sauce)*	€ 15,90
35. Beef Masala *(Zartes Rindfleisch in Masala-Sauce / Tender beef in masala sauce)*	€ 16,10
36. Beef Palak *(Rindfleischstücke und indischer Spinat nach berühmter nordindischer Art / Stewed beef with indian spinach in the North Indian tradition)*	€ 16,10
37. Beef Jalfrezi *(Zartes Rindfleisch mit Tomaten und Röstzwiebeln in kräftiger Sauce / Tender beef with tomatoes and fried onions in a spicy sauce)*	€ 16,10
38. Beef Vindaloo *(Zartes Rindfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa, sehr scharf / Tender beef with spices in the tradition of Goa, very hot)*	€ 16,10

Zu allen Gerichten servieren wir besten Safran-Basmati-Reis.
All dishes are served with high-quality saffron Basmati rice.

Enten-Spezialitäten

39. Ente Jalfrezi — € 19,90
(Zartes Entenbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, grünem Chili, scharf / Filet of duck breast with peppers, onions, tomatoes, green chili, hot)

40. Ente Royal — € 19,90
(Zartes Entenbrustfilet in Masala-Sauce / Filet of duck breast in Masala sauce)

41. Ente Mango — € 19,90
(Zartes Entenbrustfilet mit frischer Mango, Ananas in Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce fein gewürzt / Filet of duck breast with fresh mango, pineapple, in a mango saffron cashew sauce, fine seasoning)

Zu allen Gerichten servieren wir besten Safran-Basmati-Reis.
All dishes are served with high-quality saffron Basmati rice.

Reis-Spezialitäten

Diese Köstlichkeiten werden mit Basmati-Reis aus Nordindien zubereitet.
All these delicious dishes are served with Basmati rice from North India

42. Lamm Biryani *(Lammfilet aus dem Holzkohle-Lehmofen mit Mandeln und Rosinen / Lamb from charcoal-clay oven with almonds an raisins)*	€ 17,50
43. Chicken Tikka Biryani *(Hühnerfilet aus dem Holzkohle-Lehmofen mit Mandeln und Rosinen / Chicken from charcoal-clay oven with almonds and raisins)*	€ 14,40
44. Beef Biryani *(Rindfleisch mit Mandeln und Rosinen / Beef with almonds and raisins)*	€ 15,40
45. Vegetable Reis *(Mit frischem gemischten Gemüse / With a variety of fresh vegetables)*	€ 14,00
46. Royal Biryani *(Mit Hühnerbrust- und Lammstreifen, Shrimps und Nüssen / With strips of chicken breast and lamb, shrimps and nuts)*	€ 18,50

Tandoori-Brot-Spezialitäten

Frisch gebackenes Fladenbrot aus dem Holzkohle-Tonofen /
Flat bread freshly baked over charcoal in our clay oven

47. Nan *(Ovales Brot aus Hefeteig / Oval raised bread)*	€ 3,50
48. Chapati *(Flaches Vollkornfladenbrot / Flat whole-meal bread)*	€ 3,00
49. Paneer Kulcha *(Hefeteigbrot, gefüllt mit hausgemachtem Käse / Raised bread filled with homemade cheese)*	€ 5,00
50. Garlic Nan *(Hefeteigbrot, gefüllt mit Knoblauch / Raised bread filled with garlic)*	€ 4,00
51. Peshwari Nan *(Hefeteig gefüllt mit Kokosnuss, Hühnerfleisch und Trockenfrüchten / Raised bread filled with coconut, chicken meat and dried fruit)*	€ 4,00
52. Chicken Nan *(Hefeteigbrot gefüllt mit hanchenfleisch / Raised bread filled with chichen meat)*	€ 5.00
53. Aloo Prantha *(Gefüllt mit frischer kartoffel / Filled with potato)*	€ 4,50

Vegetarische Spezialitäten

54. Palak Paneer *(Kräftiger indischer Spinat mit hausgemachtem Käse / Tasty Indian spinach with homemade cheese)*	€ 13,40
55. Paneer Jalfrezi *(Frischer hausgemachter Käse mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und grünem Chili / Fresh homemade cheese with peppers, onions, tomatoes and green chili)*	€ 13,90
56. Karahi Paneer *(Frischer gebratener hausgemachter Käse in Currysauce, in der Pfanne serviert / Fresh homemade cheese in curry sauce, served in a pan)*	€ 13,90
57. Chana Masala *(Kichererbsen in Curry mit frischen Tomaten und Ingwer / Chickpeas in curry with fresh tomatoes and ginger)*	€ 11,80
58. Dal Makhni *(Indisches Nationalgericht: gelbe Linsen nach nordindischer Art zubereitet / National dish of India: yellow lentils prepared in north indian way)*	€ 11,50

Zu allen Gerichten servieren wir besten Safran-Basmati-Reis.
All dishes are served with high-quality saffron Basmati rice.

Vegetarische Spezialitäten

59. Baingan Bharta — € 12,90
(Frische Auberginen püriert mit Zwiebeln und Tomaten, kräftig gewürzt / Fresh eggplants mashed with onions and tomatoes, spicy)

60. Sabzi Kofta — € 12,20
(Gemüseklößchen in würziger Curry-Sauce / Vegetable dumplings in a spicy curry sauce)

61. Bhindi Masala — € 12,90
(Frisches indisches Okra-Gemüse in kräftiger Sauce / Fresh Indian okra in a spicy sauce)

Zu allen Gerichten servieren wir besten Safran-Basmati-Reis.
All dishes are served with high-quality saffron Basmati rice.

Dessert

62. Mango-Creme mit Vanilleeis — € 5,50
(Mango cream with vanilla icecream)

63. Gajar Halwa — € 5,50
(Geriebene Karotten mit Mandeln und Pistazien mit Honig garniert / Grated carrots with almonds, pistachios and honey)

64. Gulab Jamun — € 5,50
(Bällchen aus Milch und Quark in Honig gebacken / Dumplings made of milk and cottage cheese baked in honey)

Getränke

Joghurt Getränke

(unsere Joghurtgetränke sind ohne Sirup)

65. Süsses Lassi / Sweet Lassi 0,4 l	€ 4,45
66. Salziges Lassi / Salty Lassi 0,4 l	€ 4,30
67. Mango Lassi 0,4 l	€ 4,50

Warme Getränke

68. Espresso (coffeinhaltig)	€ 2,60
69. Kaffee (coffeinhaltig)	€ 2,80
70. Latte Macchiato (coffeinhaltig)	€ 3,90
71. Cappuccino (coffeinhaltig)	€ 3,60
72. Chai - Indischer Tee G (Tasse)	€ 2,20
73. Chai - Indischer Tee G (Kännchen)	€ 3,80
74. Grüner Tee (Tropenblüten) *(Herber Tee mit Birnen, Ananas-Geschmack)*	€ 3,80
75. Jasmin Tee In frisch gepflückten *(Jasminblüten aromatisiert, Bouquet)*	€ 3,80

(1) mit Farbstoff | (4) mit Antioxidationsmittel | (10) koffeinhaltig | (11) chininhaltig

Getränke

Alkoholfreie Getränke

76. Gerolsteiner (mit Kohlensäure) 0,25 l	€ 2,20
77. Gerolsteiner (ohne Kohlensäure) 0,50 l	€ 3,50
78. Gerolsteiner (mit Kohlensäure) 0,75 l	€ 4,50
79. Cola *(1), (4), (10)* oder Fanta *(1), (4)* 0,30 l	€ 2,90
80. Apfelsaft 0,20 l	€ 2,00
81. Apfelsaft Schorle 0,30 l	€ 2,90
82. Spezi *(1), (4), (10)* 0,30 l	€ 2,90
83. Bitter Lemon *(1), (11)* 0,25 l	€ 3,00

Exotische Säfte

84. Mangosaft 0,20 l	€ 2,50
85. Mangosaft Schorle 0,40 l	€ 3,50
86. Guavensaft 0,20 l	€ 2,50
87. Guavensaft Schorle 0,40 l	€ 3,50
88. Lycheesaft 0,20 l	€ 2,50
89. Lycheesaft Schorle 0,40 l	€ 3,50
90. Johannisbeersaft 0,20 l	€ 2,50
91. Johannisbeersaft Schorle 0,40 l	€ 3,50
92. Maracujasaft 0,20 l	€ 2,50
93. Maracujasaft Schorle 0,40 l	€ 3,50

(1) mit Farbstoff | (4) mit Antioxidationsmittel | (10) koffeinhaltig | (11) chininhaltig

Getränke

Biere

94. Bitburger vom Fass 0,30 l | 0,50 l	€ 3,00 | € 4,00
95. Weizen 0,50 l *(Normal, Alkoholfreies, Dunkel)*	€ 4,50
96. Indian Beer 0,30 l	€ 3,30
Früh Kölsch 0,30 l | 0,50 l	€ 3,10 | € 4,10

Rotwein | Red Wine

	Kelch | Flasche
97. Chianti	€ 6,50 | € 18,00
98. Merlot	€ 6,50 | € 18,00
99. Indian Rotwein	€ 22,00

Weißwein | White Wine

	Kelch | Flasche
100. Chardonnay	€ 6,50 | € 18,00
101. Pinot Grigio	€ 6,50 | € 18,00
102. Indian Weißwein	€ 22,00

Getränke

Schnaps

103. JIM BEAM	€ 6,50
104. BALLANTINES	€ 6,50
105. JONNY WALKER	€ 6,50
106. DIMPEL	€ 6,50
107. CHIVAS REGAL	€ 6,50
108. JACK DANIELS	€ 6,50
109. HENNESY	€ 6,50
110. REMY MARTINI	€ 6,50
111. CALVADOS	€ 5,70
112. MATEXA	€ 4,50
113. ASBACH URALT	€ 3,90
114. VODKA-LEMON	€ 6,50
115. CHARLY WEINBRAND–COLA	€ 6,50
116. WHISKY–COLA	€ 6,50
117. BACCARDI–COLA	€ 6,50